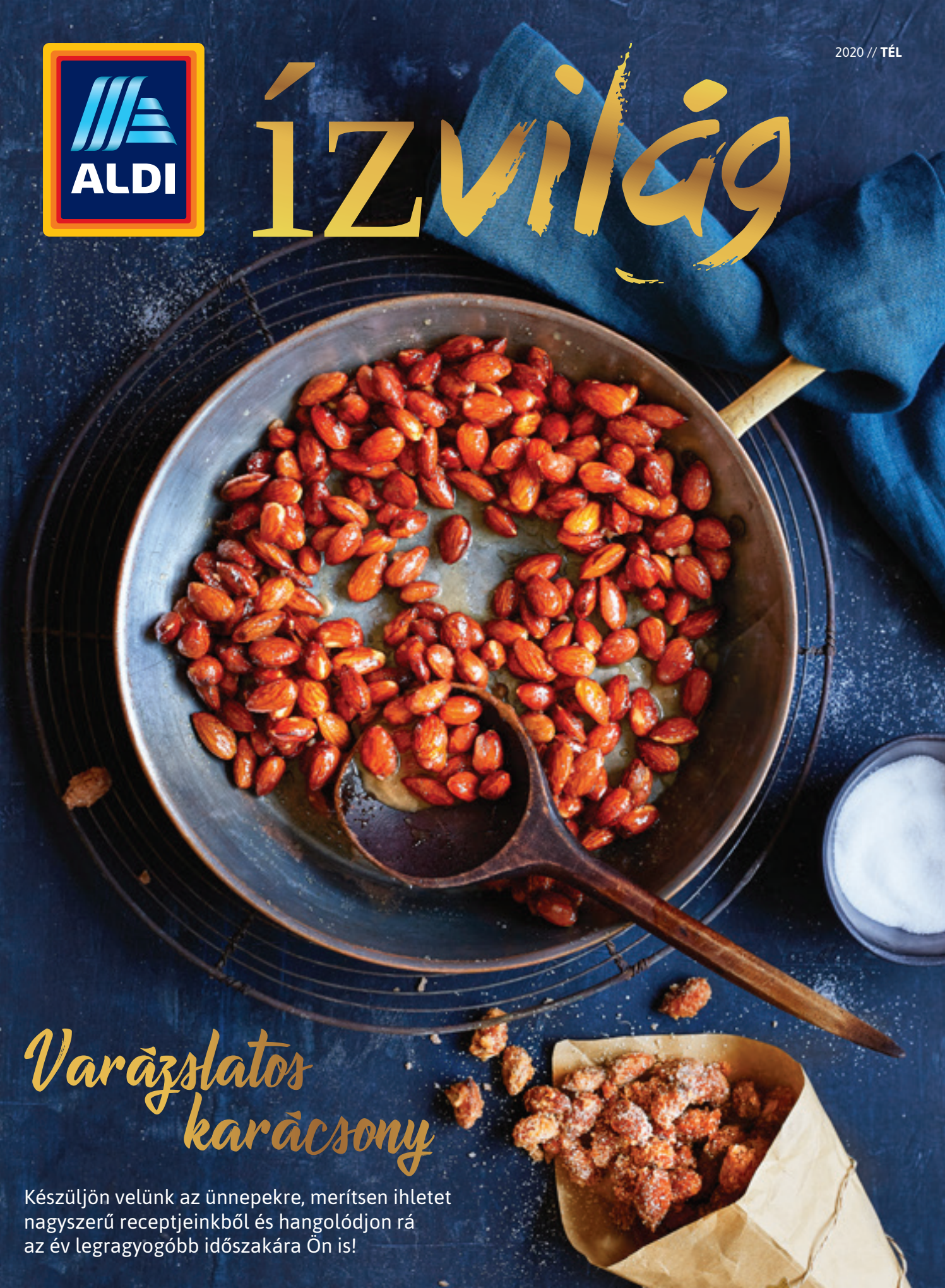
2020 // **TÉL**

ALDI

ízvilág



Varázslatos karácsony

Készüljön velünk az ünnepekre, merítsen ihletet nagyszerű receptjeinkből és hangolódjon rá az év legragyogóbb időszakára Ön is!

Varázslatos karácsony

Kedves Vásárlóink!

Lassan az idei év is a végéhez közeledik, az ünnepi készülődés láza mindannyiunkat egyre inkább a hatalmába kerít: díszbe öltöztetjük az otthonunkat, tervezgetjük az ünnepi asztal ínycsiklandó fogásait, izgatottan várjuk a karácsonyt.

Aki készített már saját kezűleg, esetleg a gyermekeket is bevonva, karácsonyi díszeket és dekorációkat, apró süteményeket és kekszeket, az tudja, mekkora öröm a közös munka! Feltöltődünk közös élményekkel és az együtt elkészített alkotások sikere, egyedisége mindenkit büszkeséggel tölt el. Magazinunkban hasznos tippeket kínálunk, pl. kreatív édességek elkészítéséhez.

Az adventi időszak nem múlhat el szívet-lelket melengető sütés és főzés nélkül. Fenyő, fahéj, narancs és sütemények illata járja át a lakást, finomabbnál finomabb ételkülönlegességek kerülnek az ünnepi asztalra, legyenek azok akár a hagyományokhoz hűen elkészítve, egy régi családi recept szerint, vagy meglepetésnek is beillő, fantasztikus újdonságok. Karácsonyi kiadványunkban ehhez számos inspiratív recepttel szolgálunk, sőt ha változatos, ínycsiklandó fogásokkal dobná fel a szilvesztert, akkor is érdemes végiglapoznia magazinunkat!

04
KLASSZIKUS KARÁCSONYI KEDVENCEK

Meghitt karácsonyi ünneplést és élményekben gazdag pillanatokat kívánunk!

Az Ön ALDI csapata

14
HELLÓ 2021!

© Becca Crawford & Raufeld Medien

TARTALOM

04 Klasszikus karácsonyi kedvencek

06 Karácsonykor is könnyedén!

08 Karácsony Street Kitchen módra

10 Édes várakozás

12 Alkossunk együtt!

14 Helló 2021!

18 Sütőtök 3x

20 Fogások 4 főre 2 000 Ft alatt

Bár a kiadványban szereplő adatokat gondosan ellenőriztük, esetleges helyesírási, jelölési, számítási, szerkesztési vagy nyomtatási hiba, ill. nyilvánvaló tévedés miatt nem áll módunkban felelősséget vállalni. A jelen kiadványban hirdetett termékeink mellett megjelenő fotók illusztrációk, az illusztrációk elkészítési, ill. tálalási javaslatként szolgálnak.

IMPRESSZUM:
A reklámkiadvány felelős kiadója az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt., 2051 Biatorbágy, Mészárosok útja 2.
A kiadásért felelős személy Bernhard Haider ügyvezető igazgató, a szerkesztésért felelős személy Stotz Erhard marketing- és kommunikációs vezető.

Klasszikus karácsonyi kedvencek

Konfitált kacsa crostinivel, fehérrépapürével és narancsmarmeláddal

HOZZÁVALÓK:
350 g kacsamell, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 600 g kacsazsír, 220 g fehérrépa, 250 ml MILFINA habtejszín, 2 gerezd fokhagyma, 2 ek. MILFINA teavaj, 1 darab AZON MELEGÉBEN kovászos bagett, 5 ek. CASTELLO olívaolaj, 1 üveg GRANDESSA narancsmarmelád, friss rozmaring

ELKÉSZÍTÉS:
KACSAMELL: A bőrös kacsamelleket megtisztítjuk, óvatosan beirdaljuk, sóval és őrölt borssal bedörzsöljük, majd fél órát pihentetjük. A sütőt 90 °C-ra előmelegítjük. A kacsazsírt felolvasztjuk és egy hőálló edénybe öntjük, majd belehelyezzük a kacsamelleket, ügyelve arra, hogy a zsír teljesen elfedje a húsokat. Az edényt lefedjük és az előmelegített sütőben kb. 5 órán át konfitáljuk a kacsamelleket. Ezután óvatosan egy tepsire helyezzük őket és felső sütéssel néhány perc alatt ropogósra pirítjuk a kacsamellek bőrét.
FEHÉRRÉPAPÜRÉ: A fehérrépát megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk, majd annyi sós vízben, amennyi éppen ellepi, lefedve, lassan puhára főzzük. Leszűrjük (egy kis főzőlevet félreteszünk), majd a habtejszínnel, a zúzott fokhagymagerezdekkel és a vajjal egy botmixer segítségével krémesre pürésítjük, ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük. (Ha az állaga túl sűrű lenne, hozzáönthetünk egy keveset a félretett főzőléből.)
A bagettet egyforma szeletekre vágjuk, mindkét oldalukat vékonyan bekenjük olívaolajjal, és ízlés szerint sóval, borssal fűszerezzük. A bagettszeleteket sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt aranybarnára pirítjuk, félidőben megfordítjuk őket. A crostinit megkenjük a fehérrépapürével, majd egy vékony szelet kacsamellel, egy kis kanál narancsmarmeládal és néhány szál friss rozmaringgal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 6 óra 10 perc
(előkészítés: 40 perc, sütés: 5 óra 15 perc, főzés: 15 perc)
közepes **kb. 20 darab crostini**

Töltött káposzta

HOZZÁVALÓK:
1 fej vöröshagyma, 2 ek. CASTELLO olívaolaj, 100 g HAPPY HARVEST hosszúszemű rizs előfőzve, 10 darab savanyú káposztalevél, 600 g HÚSMESTER darált sertéshús, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 mk. LE GUSTO őrölt kömény, 1 darab GOLDLAND tojás, 1 kg savanyú káposzta, 400 g kolozsvári szalonna, 3 darab LE GUSTO babérlevél, 1 ek. LE GUSTO egész fekete bors, 1 ek. LE GUSTO fűszerpaprika a tálaláshoz: 450 g MILFINA tejföl, AZON MELEGÉBEN kovászos cipó

ELKÉSZÍTÉS:
A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát egy kis olajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk az előfőzött rizst. A savanyú káposztalevelekről a középső, vastag eret eltávolítjuk, a nagyobb leveleket kettévágjuk. A darált húst ízlés szerint sóval, borssal és őrölt köménnyel fűszerezzük, majd alaposan összedolgozzuk a rizzsel és a tojással. A tenyerünkbe fektetünk egy káposztalevelet, alulról kb. 5 cm távolságra egy nagyobb kanál tölteléket helyezünk rá, a levél alját és két oldalát párhuzamosan, szorosan a húsra hajtjuk, majd alulról felfelé felsodorjuk. Ezt megismételjük a többi káposztalevéllel is. A vágott káposztát, ha túl savanyúnak találjuk, átöblítjük. A füstölt szalonnát kisebb kockákra vágjuk. Egy nagyobb lábos aljára 2 - 3 marék savanyú káposztát helyezünk, rátesszük a szalonnadarabokat, majd a töltött káposztaleveleket. A tetejére a maradék vágott káposztát, 2 - 3 babérlevelet, 1 - 1 evőkanál szemes borsot és fűszerpaprikát szórunk. Felöntjük annyi hideg vízzel, hogy az éppen ellepje, majd takaréklángon, kevergetés nélkül, fedő alatt kb. 2 órán keresztül főzzük. Tejföllel és friss, ropogós kenyérrel tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 3 óra
(előkészítés: 1 óra, főzés: 2 óra)
közepes **12 darab**

Mákosguba-torta

HOZZÁVALÓK:
A TORTALAPHOZ:
12 darab AZON MELEGÉBEN nosztalgia kifli, 200 g HAPPY HARVEST darált mák, 1 nagyobb kezeletlen citrom reszelt héja, 100 g SWEET VALLEY mazsola (opcionális), 4 darab GOLDLAND tojás, 2 csomag BELLA vanillincukor, 100 g porcukor, 150 g MILFINA teavaj, 1 l MILFINA tej, 1 mk. LE GUSTO őrölt fahéj, 5 ek. GRANDESSA sárgabarack extradzsem
A KRÉMHEZ:
3 darab GOLDLAND tojás, 200 g porcukor, 2 csomag BELLA vanillincukor, 1 csomag BELLA vaníliaízű pudingpor, 250 g MILFINA teavaj, 400 ml MILFINA tej, 300 ml MILFINA habtejszín

ELKÉSZÍTÉS:
TORTALAP: A kifliket lehetőség szerint egy napig száradni hagyjuk. A szikkadt kifliket felkarikázzuk, majd hozzáadjuk a darált mákot, a reszelt citromhéjat, valamint a mazsolát. A szétválasztott tojások sárgáját habosra keverjük a vanillincukorral és a porcukorral, majd a szobahőmérsékletű vajjal. Apránként, folyamatos keverés mellett a tejhez adagoljuk a masszát és lassú tűzön besűrítjük, végül a fahéjat is hozzákeverjük. A besűrített tejet a kiflikarikákra öntjük, majd óvatosan összeforgatjuk és néhány percig állni hagyjuk, amíg a kifli magába szívja a folyadékot. Kivajazott tortaformába tesszük, a tetején egyenletesen elkenjük a dzsemet és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 - 20 percig sütjük.
KRÉM: A szétválasztott tojások sárgáját kikeverjük 50 g porcukorral, a vanillincukorral és a pudingporral. Hozzáöntjük a tejet, majd állandó kevergetés mellett sűrűre főzzük. A vajat habosra keverjük a maradék porcukorral. Megvárjuk, amíg a puding kihűl, és óvatosan hozzákeverjük a habos vajat, hogy egy lágy krémet kapjunk. Ezt a krémet rásimítjuk a kihűlt torta tetejére, majd pár órára a hűtőszekrénybe tesszük. Díszítésként a habtejszínt kemény habbá verjük és ízlés szerint dekoráljuk vele a torta tetejét.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 40 perc, főzés: 30 perc, sütés: 20 perc, pihentetés: 1 - 2 óra)
közepes **12 szelet**

Karácsonykor is könnyedén!

Narancsos spenótsaláta

HOZZÁVALÓK:
200 g HAPPY HARVEST dióbél, 50 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 150 ml PURE FRUITS 100 %-os narancslé, 1 ek. LOMEE mustár, 2 ek. CASTELLO balzsamecet, 4 ek. CASTELLO olívaolaj, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 ek. MILFINA teavaj, 1 fej lila hagyma, 3 darab narancs, 1 közepes fürt szőlő, 500 g bébispenót, 150 g MILFINA kecskesajt

ELKÉSZÍTÉS:
A dióbelet 3 percre forrásban lévő vízbe tesszük, majd megforgatjuk a nádcukorban és száradni hagyjuk. Közben elkészítjük a narancsos dresszinget: a narancslé 3/4-ét kb. 10 perc alatt közepes lángon elfőzzük, hűlni hagyjuk, majd hozzákeverjük a mustárt és a balzsamecetet. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük. Egy serpenyőben felmelegítjük a vajat, majd addig kevergetjük benne a dióbéldarabokat, míg a nádcukor karamellizálódik. A lila hagymát, a narancsokat és a szőlőt megtisztítjuk, majd kisebb darabokra vágjuk. A bébispenótot leöblítjük, lecsepegtetjük és feldaraboljuk, a kecskesajtot felkockázzuk, és egy nagy tálban a saláta összes hozzávalóját óvatosan összekeverjük. Tálaláskor megszórjuk a karamellizált diódarabokkal és a narancsos dresszinggel ízesítjük.

Elkészítési idő: kb. 55 perc
(előkészítés: 40 perc, főzés: 15 perc)
könnyű **4 fő részére**

Baconbe göngyölt, töltött pulykamell

HOZZÁVALÓK:
700 g HÚSMESTER pulykamellfilé, 250 g zöldhagyma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 125 g friss petrezselyemzöld, 125 ml CASTELLO olívaolaj, 4 gerezd fokhagyma, 1 - 1 ek. apróra vágott friss rozmaring, zsálya, kakukkfű, 2 tk. őrölt mustármag, 400 g szeletelt bacon, 120 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 60 ml CASTELLO balzsamecet, 60 ml GRANDESSA akácméz, 400 g HAPPY HARVEST kuszkusz, 900 ml forró víz, 1 nagyobb gránátalma, 1 szál friss koriander, ½ citrom frissen facsart leve

ELKÉSZÍTÉS:
A pulykamelleket az egyik oldaltól kezdve vízszintesen félbevágjuk, hogy a végén kb. 2 cm maradjon, majd szétnyitjuk és a húst 1,5 cm vastagságúra klopfoljuk, ízlés szerint sózzuk. A zöldhagymát és a petrezselyemzöldet apróra vágjuk, 4 evőkanálnyi keveréket félrerakunk a kuszkuszhoz, a maradékot pedig rászórjuk a pulykamellre. A keskenyebb végétől kezdve feltekerjük a pulykamellet és fogpiszkálóval rögzítjük. Egy alufóliával bélelt tálba egy rácsot helyezünk, amelyre rátesszük a hústekercset. Az olívaolajat, a fokhagymát, a rozmaringot, a zsályát, a mustármagot, a kakukkfüvet, a sót és a borsot összekeverjük, majd a pulykatekercset egyenletesen bedörzsöljük vele. Ezután rátekerjük egymást lefedve a baconszeleteket is úgy, hogy a szeletek végét a hús alá hajtjuk. A nádcukrot, a balzsamecetet és a mézet összekeverjük, a keverék egyik felét félretesszük, a másik felét egyenletesen a baconre kenjük. 190 °C-ra előmelegített sütőben kb. 1,5 órán keresztül sütjük a pulykamelltekercset, majd lazán lefedjük alufóliával és kb. 10 percig pihentetjük. Ezután a fennmaradt nádcukros-balzsamecetes-mézes keverékkel bekenjük a tekercset és eltávolítjuk a fogpiszkálókat. A kuszkuszt felöntjük a forró vízzel (vagy alaplével) és kb. 15 percig állni hagyjuk. Ha a szemek magukba szívták az összes folyadékot, beleforgatjuk a megtisztított gránátalmamagokat, a friss koriandert, a felaprított és félretett zöldhagymát, ill. petrezselyemzöldet. Sóval, borssal és citromlével ízesítjük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 25 perc
(előkészítés: 40 perc, pihentetés: 15 perc, sütés: 1 óra 30 perc)
közepes **4 fő részére**

Datolyagolyók

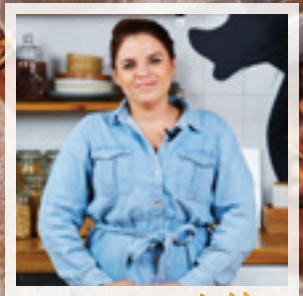
HOZZÁVALÓK:
8 darab SWEET VALLEY magozott datolya, 125 g BELLA egész mandula, 125 g HAPPY HARVEST zabpehely, 2 ek. BELLA zsírszegény kakaópor, 80 g HAPPY HARVEST kókuszreszelék, ½ BELLA vaníliarúd kikapart magjai

ELKÉSZÍTÉS:
A datolyákat 500 ml forró vízbe helyezzük, majd fóliával letakarva kb. 5 - 10 percig állni hagyjuk, míg megpuhulnak. Egy botmixer segítségével a datolyákat 1 ek. vízzel krémes állagúvá pürésítjük. Ha túl sűrű, adhatunk hozzá még egy kis vizet. A mandulát egy aprítógéppel fokozatosan, kb. 10 - 15 perc alatt krémessé aprítjuk. (Közben, ha szükséges, az aprító faláról egy kanállal lekaparjuk a mandulát.) A zabpelyhet durvára őröljük, majd összekeverjük a kakaóporral és a kókuszreszelékkel, végül a datolyakrémmel, a vaníliával és a mandulavajjal. A tésztát diónyi golyókká formáljuk, ízlés szerint kókuszreszelékbe forgatjuk, és egy légmentesen záró edényben kb. fél órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 10 perc
(előkészítés: 40 perc, hűtés: 30 perc)
könnyű **kb. 24 golyó**

Karácsony módra

SK STREET KITCHEN



Vitális Lilla

© Puskás Martina

Sült paprikás édesburgonya-krémleves pirított fenyőmaggal

HOZZÁVALÓK:

4 darab palermo paprika, 2 darab édesburgonya, 50 g MILFINA teavaj, 2 ek. CASTELLO olívaolaj, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 mk. LE GUSTO őrölt kömény, 1 tk. LE GUSTO kakukkfű, 1 l víz vagy zöldségalaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, ½ citrom frissen facsart leve, 20 g Parmigiano Reggiano (olasz extra kemény sajt), 4 ek. HAPPY HARVEST fenyőmag

ELKÉSZÍTÉS:

Sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük a paprikát. Az édesburgonyát megmossuk, félbevágjuk, alufóliába csomagoljuk, a paprika mellé tesszük, és mindkettőt a 200 °C-ra előmelegített sütőbe toljuk. Fél óra múlva kivesszük a paprikát, egy tálba tesszük, lefedjük fóliával és hagyjuk kihűlni. Az édesburgonyát legalább fél órát, vagy addig, amíg teljesen meg nem puhul, tovább sütjük. A paprika héját leszedjük, eltávolítjuk a magházát. Ha az édesburgonya is megpuhult, kicsomagoljuk, és leszedjük a héját. Egy nagyobb lábasban felmelegítjük a vajat és az olívaolajat, először üvegesre pároljuk benne a megtisztított, apróra vágott hagymákat, majd lepirítjuk őket. Hozzáadjuk a megsült paprikát és az édesburgonyát, sóval, borssal, köménnyel és kakukkfűvel fűszerezzük, végül felöntjük az alaplével. Felforraljuk és kb. 10 - 15 percig főzzük. Ezután meglocsoljuk a citromlével, ráreszeljük a keménysajtot és botmixer segítségével pürésítjük. Egy száraz serpenyőben megpirítjuk a fenyőmagot és ezzel megszórva tálaljuk a levest.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 15 perc, sütés: 60 perc, főzés: 15 perc)

könnyű **4 fő részére**

Sütőtökös piláf tökéletes kacsamellel

HOZZÁVALÓK:

A PILÁFHOZ:

200 g HAPPY HARVEST basmati rizs, 400 ml víz, 50 g BELLA szeletelt mandula, 2 ek. CASTELLO olívaolaj, 80 g MILFINA teavaj, 1 kisebb sütőtök, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 2 csipet LE GUSTO őrölt szerecsendió, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, ½ citrom frissen facsart leve, 1 csokor friss petrezselyemzöld

A KACSÁHOZ:

4 darab fél kacsamell, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 50 g MILFINA teavaj, 1 ág friss rozmaring

ELKÉSZÍTÉS:

A piláfhoz a rizst jó alaposan átmossuk és a vízzel, valamint 1 tk. sóval felforraljuk, majd fedő alatt puhára főzzük. Ha megfőtt, rajta hagyjuk a fedőt még kb. 10 percig. Közben egy száraz serpenyőben megpirítjuk a mandulát, félretesszük, és ugyanebben a serpenyőben az olívaolaj és a fele mennyiségű vaj keverékén elkezdjük lepirítani a megtisztított és 0,5 - 1 cm-es kockákra vágott sütőtököt, amit sózunk, borsozunk és megszórunk a szerecsendióval. Amikor félig megpuhult, hozzáadjuk a megtisztított, apróra vágott vöröshagymát, valamint fokhagymát és addig pirítjuk, amíg a hagyma is aranybarna nem lesz. Ezután belekeverjük a rizst, a maradék vajat, a citrom levét, sózzuk, borsozzuk, és hagyjuk kihűlni. Végül összeforgatjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel. A szobahőmérsékletű kacsamellet sózzuk, borsozzuk, a bőrös részét beirdaljuk, és egy olyan hideg, nagyobb serpenyőben kezdjük el sütni bőrrel lefelé, amit a sütőbe is be tudunk tenni. Ezután magas hőmérsékleten addig pirítjuk, amíg a bőr aranybarna nem lesz. Megfordítjuk, rátesszük a vajat és a rozmaringot, kicsit locsolgatjuk vele tetejét, és ezt az oldalát is kb. 2 - 3 percig pirítjuk. A sütőt előmelegítjük 220 °C-ra és betesszük a kacsamelleket kb. 8 - 10 percre (attól függően, hogy mennyire szeretjük átsütve). Ha elkészült, kivesszük a sütőből és kb. 10 percet pihentetjük a tálalás előtt. A piláfot a felszeletelt kacsamellel kínáljuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 20 perc
(előkészítés: 10 perc, főzés: 40 perc, sütés: 20 perc, pihentetés: 10 perc)

közepes **4 fő részére**

Csokoládés pite fűszeres áfonyaraguval

HOZZÁVALÓK:

A PITETÉSZTÁHOZ:

250 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, 1 nagy csipet LE GUSTO tengeri só, 70 g porcukor, 125 g hideg MILFINA teavaj, 2 darab GOLDLAND tojássárgája, 1 tk. hideg víz

A CSOKOLÁDÉS RÉTEGHEZ:

150 g CHOCEUR étcsokoládé, 150 g MILFINA teavaj, 4 darab GOLDLAND tojás, 150 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 50 g BELLA vanillincukor, 4 ek. MILFINA tejföl, 2 ek. GRANDESSA akácméz, 150 g BELLA zsírszegény kakaópor, 1 csipet LE GUSTO tengeri só

AZ ÁFONYARAGUHOZ:

500 g SWEET VALLEY fagyasztott áfonya, 50 g BELLA vanillincukor, ½ citrom frissen facsart leve, 1 púpozott tk. LE GUSTO őrölt fahéj, 1 mk. LE GUSTO őrölt szerecsendió, 1 mk. őrölt szegfűszeg, 1 csapott ek. MÜHLENGOLD étkezési keményítő, ízlés szerint BELLA szeletelt mandula

ELKÉSZÍTÉS:

PITETÉSZTA: A lisztet, a sót és a cukrot összekeverjük, majd elmorzsoljuk a hideg vajjal. Belerakjuk a tojássárgáját és összegyúrjuk. Ha esetleg nehezebben állna össze a tészta, egy kevés vizet adhatunk hozzá. Gombóccá gyúrjuk, fóliába csomagoljuk és kb. fél órára a hűtőszekrénybe tesszük.

CSOKOLÁDÉS RÉTEG: A csokoládét és a vajat vízgőz felett megolvasztjuk. Külön tálban összekeverjük a tojásokat, a kétfajta cukrot, a tejfölt és a mézet, és ehhez adjuk hozzá a csokoládés keveréket. Végül beleszitáljuk a kakaóport, hozzáadjuk a sót és csomómentesre keverjük.

A pitetésztát akkorára nyújtjuk, hogy beleférjen a formába, levágjuk a széleit és 180 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük kb. 10 percre, majd kiszedjük, beleöntjük a csokoládékrémet és visszarakjuk kb. 35 - 40 percre.

ÁFONYARAGU: A keményítő kivételével minden hozzávalót összekeverünk, felforralunk és kb. 20 percig főzünk. A keményítőt egy kis vízzel csomómentesre keverjük, majd besűrítjük vele a ragut. Ha egy kicsit kihűlt, a pite tetejére kanalazzuk, és ízlés szerint pirított mandulával tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 2 óra
(előkészítés: 50 perc, főzés: 20 perc, sütés: 50 perc)

közepes **12 szelet**

Édes várakozás

Pirított mandula

HOZZÁVALÓK:
120 g HAPPY HARVEST kristálycukor,
1 csomag BELLA vanillincukor, ½ tk. LE GUSTO őrölt fahéj,
200 g BELLA egész mandula

ELKÉSZÍTÉS:
A kristálycukrot, a vanillincukrot és az őrölt fahéjat 100 ml vízzel elkeverjük, és egy edényben addig forraljuk, míg a cukor teljesen fel nem oldódik. Hozzáadjuk a mandulát, és folytonos kevergetés közben addig pirítjuk a cukormasszában, amíg a víz teljesen elpárolog, majd a cukor barnára karamellizálódik. A pirított mandulát egy fakanál segítségével szétterítjük egy sütőpapírral bélelt tepsin és hűlni hagyjuk.

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(előkészítés: 10 perc, főzés: 10 perc)

könnyű **kb. 300 g pirított mandula**

© Meike Bergmann & Raufeld Medien

Karácsonyi Pavlova-koszorú

HOZZÁVALÓK:
6 darab GOLDLAND tojás, ½ tk. BELLA sütőpor, 200 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 2 ek. MÜHLENGOLD étkezési keményítő, 1 darab BELLA vaníliarúd kikapart magjai, ½ tk. LE GUSTO tengeri só, 125 ml MILFINA habtejszín, 90 g GRANDESSA meggy extradzsem, a díszítéshez rozmaring, gránátalmamag és különféle bogyós gyümölcsök

ELKÉSZÍTÉS:
Egy nagy tálban a tojásfehérjéket a sütőporral lágy habbá keverjük. Közben apránként hozzáadjuk a kristálycukrot és addig verjük, amíg fényes, kemény habot nem kapunk. Végül beleszitáljuk az étkezési keményítőt és hozzáadjuk a vaníliát, ill. a sót is. A kész masszát habzsákba töltjük, és egy sütőpapírral bélelt tepsire koszorúformában habcsókokat halmozunk. A habcsókok közepére egy kanál segítségével bemélyedéseket készítünk. A koszorút a 120 °C-ra előmelegített sütőben kb. 1 órán keresztül sütjük, majd hűlni hagyjuk. Tálalás előtt lágy tejszínhabot készítünk és a habcsókok mélyedéseibe töltjük. A tetejére meggydzsemet kanalazunk és tetszés szerint rozmaringgal, ill. gyümölcsökkel díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 15 perc
(előkészítés: 45 perc, sütés: 1 óra, pihentetés: 30 perc)
közepes **kb. 8 habcsók**

Sütőtökös piskótatekercs

HOZZÁVALÓK:
5 darab GOLDLAND tojás, 200 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 200 g sütőtök, 150 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, egy csipet LE GUSTO tengeri só, 1 tk. szódabikarbóna, 2 ek. MILFINA natúr sajtkrém, 250 ml MILFINA habtejszín, 2 ek. HAPPY HARVEST kristálycukor, ½ BELLA vaníliarúd kikapart magjai

ELKÉSZÍTÉS:
A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjékből lágy habot keverünk, majd hozzáadjuk a kristálycukor felét és kemény habbá verjük. A kristálycukor másik felét a tojások sárgájához adjuk és azt is habosra keverjük. A sütőtököt 180 °C-ra előmelegített sütőben puhára sütjük, kikanalazzuk a héjából és egy botmixer segítségével pürésítjük. A sütőtökpürét egy kevés tojásfehérjehabbal fellazítjuk, hozzákeverjük a tojássárgás masszához, majd óvatosan beleforgatjuk a többi tojásfehérjehabot. A lisztet összekeverjük egy csipet sóval és a szódabikarbónával, majd óvatos mozdulatokkal a masszához keverjük. A tésztát egy sütőpapírral bélelt, kb. 50 x 40 cm méretű tepsin egyenletesen elterítjük és 190 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 perc alatt aranybarnára sütjük. Egy tiszta konyharuhára porcukrot szórunk és a forró sütőtökös piskótát ráfordítjuk, a sütőpapírt lehúzzuk. A piskótát feltekerjük a konyharuhával és egy süteményrácsra helyezve hűlni hagyjuk. A sajtkrémet habosra keverjük a tejszínnel, hozzáadjuk a 2 ek. kristálycukrot és a vaníliát. A piskótát óvatosan kitekerjük, egyenletesen elkenjünk rajta a krémes tölteléket és visszatekerjük. Tálalás előtt kb. 2 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 1 óra 20 perc, sütés: 10 perc)
közepes **kb. 4 fő részére**

Borított narancstorta

HOZZÁVALÓK:
A TETEJÉRE:
180 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 6 ek. víz, ½ BELLA vaníliarúd kikapart magjai, 30 ml PURE FRUITS 100 %-os narancslé, 4 ek. MILFINA teavaj, 2 darab NATUR AKTIV bio narancs
A TORTÁHOZ:
250 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, 1 ½ tk. BELLA sütőpor, ½ tk. szódabikarbóna, ½ tk. LE GUSTO tengeri só, 115 g MILFINA teavaj, 240 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 3 darab GOLDLAND tojás, ½ BELLA vaníliarúd kikapart magjai, 60 ml PURE FRUITS 100 %-os narancslé, 1 ek. reszelt narancshéj, 200 ml MILFINA író

ELKÉSZÍTÉS:
Egy lábasban összekeverjük a kristálycukrot és a vizet, majd alacsony lángon addig főzzük, míg aranybarnára karamellizálódik a kristálycukor. Ezután hozzákeverjük a vaníliát, a narancslevet és a szobahőmérsékletű vajat. Az elkészített sűrű szószt egy sütőpapírral bélelt, kb. 22 cm átmérőjű tortasütő formába öntjük, majd ráhelyezzük a megmosott, és vékony karikákra szeletelt narancsokat. Egy külön tálban habosra keverjük a szobahőmérsékletű vajat a kristálycukorral. Hozzáadjuk a tojásokat, a vaníliát, a narancslevet, a reszelt narancshéjat és az írót, majd alaposan összekeverjük. Hozzáöntjük az átszitált lisztet, a sütőport, a szódabikarbónát, valamint a sót, és gyors mozdulatokkal összedolgozzuk. A tésztát a tortaformába öntjük és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 40 percig sütjük. Miután kihűlt, tortatálra vagy tányérra borítjuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 20 perc
(előkészítés: 30 perc, főzés: 10 perc, sütés: 40 perc)
közepes **kb. 4 fő részére**

Alkossunk együtt!

QR-kód
LETÖLTHETŐ SABLONOK
aldi.hu

Mézeskalács-házikó

HOZZÁVALÓK:
A TÉSZTÁHOZ:
625 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, 1 tk. szódabikarbóna, 1 tk. LE GUSTO őrölt gyömbér, 1 tk. LE GUSTO őrölt szerecsendió, 1 tk. LE GUSTO őrölt fahéj, 1 tk. LE GUSTO tengeri só, 225 g MILFINA teavaj, 200 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 335 g GRANDESSA akácméz
AZ ÍRÓKÁHOZ:
4 darab GOLDLAND tojás, 1 tk. BELLA sütőpor, 720 g porcukor

ELKÉSZÍTÉS:
TÉSZTA: Egy tálba beleszitáljuk a finomlisztet, hozzáadjuk a szódabikarbónát, az őrölt gyömbért, a szerecsendiót, a fahéjat és a sót. Egy edényben, alacsony hőfokon felolvasztjuk a vajat, majd hozzáadjuk a mézet és a kristálycukrot. Addig keverjük, amíg teljesen feloldódik a cukor. A vajas-mézes keverékhez hozzáadjuk a lisztkeveréket és alaposan összedolgozzuk. A tésztát kb. 2 órán át a hűtőszekrényben pihentetjük. A mézeskalácstésztát lisztezett munkalapon kb. 4 mm vastagságúra nyújtjuk és az **aldi.hu** oldalról letölthető sablonok segítségével kivágjuk a ház egyes elemeit. A formákat sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 12 perc alatt megsütjük.
ÍRÓKA: Egy nagy méretű tálban habosra verjük a tojásfehérjéket és a sütőport. Fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot, amíg az íróka sűrű és krémes nem lesz.
TIPP: Az íróka a ház összeragasztásához kell, ezért nagyon sűrű. Ha díszítésre szeretnénk használni az írókát, adjunk hozzá kb. 1 tk. vizet, hogy az írókát a kívánt állagúra hígítsuk.

Elkészítési idő: kb. 3 óra 45 perc
(előkészítés: 30 perc, pihentetés: 2 óra, sütés: 15 perc, díszítés: 1 óra)

nehéz **1 házikó**

Ostyaházikó

HOZZÁVALÓK:
1 csomag FINEST BAKERY karamellás ostyaszeletek, 1 ek. MILFINA teavaj, 100 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 1 darab GOLDLAND tojás, 180 g porcukor, 1 - 2 csepp BELLA citromlé

ELKÉSZÍTÉS:
Az ostyaszeleteket egy éles kés segítségével a kívánt formára vágjuk. Egy lábasban alacsony hőfokon felmelegítjük a vajat, majd hozzáadjuk a kristálycukrot és addig keverjük, míg sűrű állagú karamellát nem kapunk. A karamellát, mint ragasztót használva összeállítjuk a kis házikót. A tojásfehérjét és a porcukrot kemény habbá verjük, majd hozzáadunk 1 - 2 csepp citromlevet és habzsákba töltve kidíszítjük vele a házikót.

Elkészítési idő: kb. 50 perc
(előkészítés: 30 perc, főzés: 5 perc, díszítés: 15 perc)

közepes **1 házikó**

Fűszerkeverék forralt borhoz

HOZZÁVALÓK:
1 darab NATUR AKTIV bio citrom, 1 darab NATUR AKTIV bio narancs, 1 darab BELLA vaníliarúd, 2 darab BELLA fahéjrúd, 3 darab BELLA csillagánizs, 1 ek. LE GUSTO szegfűszeg

ELKÉSZÍTÉS:
A citromot és a narancsot forró vízben megmossuk és meghámozzuk, a gyümölcsök héját és a narancs húsát apró kockákra vágjuk, majd egy sütőpapírral bélelt tepsin szétterítjük és a 100 °C-ra előmelegített sütőben megszárítjuk: a citrom- és narancshéjakat kb. 20 percig, a narancskockákat kb. 45 - 60 percen keresztül. Időnként kinyitjuk a sütő ajtaját, hogy a magas páratartalmú levegő távozhasson.
A vaníliarudat, a fahéjrudakat, a csillagánizst és a szegfűszeget felaprítjuk és a kihűlt héjdarabokkal, valamint a narancskockákkal együtt egy jól zárható üvegbe töltjük.
TIPP: 4 pohár forralt borhoz 3 ek. fűszerkeveréket beletöltünk egy teafilterbe és 4 ek. kristálycukor hozzáadása után 1 l vörösborban felmelegítjük, majd kb. 30 percig állni hagyjuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 20 perc
(előkészítés: 20 perc, sütés: 60 perc)

könnyű

8 adag

© Meike Bergmann & Raufeld Medien

Hellõ 2021!

Mini húsgolyók

HOZZÁVALÓK:
2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kg HÚSMESTER darált sertéshús, 4 darab GOLDLAND tojás, 100 g HAPPY HARVEST panírmorzsa, 2 tk. LOMEE mustár, 2 tk. LE GUSTO fűszerpaprika, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, OSANA olaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS:
A vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk és apró darabokra vágjuk. Hozzáadjuk a darált húst, a tojásokat és a panírmorzsát. Mustárral, őrölt paprikával, sóval és borssal fűszerezzük. Az alaposan összekevert masszából dióméretű golyókat formázunk. Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat és a húsgolyókat ropogósra sütjük.

Elkészítési idő: kb. 40 perc
(előkészítés: 20 perc, sütés: 20 perc)

könnyű **8 adag**

TIPP: A HÚSGOLYÓKAT APRÓRA VÁGOTT ZÖLDFŰSZEREKKEL IS GAZDAGÍTHATJUK VAGY MEGTÖLTHETJÜK 1 - 1 KISEBB DARAB FETA SAJTTAL.

Zöldborsókrémleves garnélával

HOZZÁVALÓK:
1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 30 g MILFINA teavaj, 800 ml alaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, 400 g GARTENGOLD zöldborsó, 100 ml MILFINA főzőtejszín, ízlés szerint LE GUSTO őrölt szerecsendió, tengeri só és őrölt fekete bors, 250 g ALMARE SEAFOOD garnélarák, 8 darab kisebb nyárs vagy hurkapálcika, kevés olívaolaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS:
A vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk. Az apró darabokra vágott vöröshagymát megdinszteljük a vajon, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, és állandó kevergetés mellett tovább pirítjuk. Felöntjük a zöldségalaplével. Hozzáadjuk a fagyasztott zöldborsót, felforraljuk és kb. 5 percig forrni hagyjuk. A borsólevest finomra pürésítjük, belekeverjük a tejszínt, majd szerecsendióval, sóval és borssal ízesítjük. A fagyasztott garnélát kiolvasztjuk, leöblítjük, majd szárazra töröljük, sóval, borssal fűszerezzük és a kis nyársakra szúrjuk. Egy kiolajozott serpenyőt felforrósítunk és folyamatos forgatás közben a garnélanyársakat kb. 6 - 10 perc alatt megsütjük. A botmixer segítségével a levest ismét habosra keverjük, kis tálkákba töltjük és a nyárson sült garnélákkal együtt tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 30 perc
(előkészítés: 20 perc, sütés: 10 perc)

könnyű **8 adag**

A PEZSGŐT BAZSALIKOMMAL, MÁLNÁVAL ÉS CITROMMAL DÍSZÍTHETJÜK

Gránátalmás pezsgőkoktél

HOZZÁVALÓK:
1 üveg Vino Frizzante IGT, 150 ml Old Hopking fehér rum, 200 ml gránátalmalé, 100 ml cukorszirup, ½ citrom frissen facsart leve, ízlés szerint jég és mentalevél

ELKÉSZÍTÉS:
Egy puncsostálba jeget teszünk, a hozzávalókat a jégre öntjük, majd a fél citrom frissen facsart levét hozzáadjuk. A pezsgőkoktélt friss mentalevéllel és gránátalmamagokkal díszítve kínáljuk.

Lazactekercs

HOZZÁVALÓK:
50 g friss petrezselyemzöld, 150 g MILFINA natúr sajtkrém, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 csomag TASTE OF AMERICA tortilla wraps, 200 g ALMARE SEAFOOD füstölt lazac

ELKÉSZÍTÉS:
A petrezselymet megmossuk, finomra vágjuk és a sajtkrémmel alaposan elkeverjük. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük. A tortillalapokat mikrohullámú sütőben hármasával-négyesével, vagy forró serpenyőben egyenként felmelegítjük. A lazacszeleteket a tortillalapokra fektetjük és megkenjük a fűszeres sajtkrémmel. A tortillákat feltekerjük, kb. 2 cm vastag szeletekre vágjuk és azonnal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(előkészítés: 15 perc, sütés: 5 perc)

könnyű **4 fő részére**

© Becca Crawford & Raufeld Medien

Lencseleves

HOZZÁVALÓK:
500 g HAPPY HARVEST lencse, 1 fej vöröshagyma, 2 darab sárgarépa, ½ zeller, 3 darab burgonya, 1,5 l alaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, 1 gerezd fokhagyma, 250 g kockázott bacon, ízlés szerint HAPPY HARVEST kristálycukor, LOMEE ételecet, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, apróra vágott friss petrezselyemzöld

ELKÉSZÍTÉS:
A lencsét megmossuk, a vöröshagymát, a sárgarépát, a zellert, a burgonyát és a fokhagymát megtisztítjuk. A felaprított vöröshagymát 1 ek. olvasztott vajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a kisebb darabokra vágott sárgarépát, zellert, valamint burgonyát és megpirítjuk. Felöntjük 1,5 l zöldségalaplével. Hozzáadjuk a lencsét és a zúzott fokhagymát, majd közepes lángon kb. 1 órán keresztül készre főzzük. A szalonnát egy serpenyőben, zsír hozzáadása nélkül ropogósra sütjük, majd a leveshez keverjük. Cukorral, ételecettel, sóval és borssal ízesítjük. Apróra vágott friss petrezselyemmel tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 20 perc, főzés: 1 óra, sütés: 10 perc)
könnyű **8 adag**

TIPP: AZ ÉDES VÁLTOZATHOZ KEVERJÜNK ÖSSZE FAHÉJAT, CUKROT ÉS OLVASZTOTT VAJAT, ÉS PESTO HELYETT EZZEL KENJÜK MEG A TÉSZTÁT!

Pestós virág

HOZZÁVALÓK:
600 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, 40 g friss élesztő, 1 tk. HAPPY HARVEST kristálycukor, 1 tk. LE GUSTO tengeri só, 50 ml CASTELLO olívaolaj, 300 ml langyos víz, 6 ek. CARLONI pesto, 1 darab GOLDLAND tojás

ELKÉSZÍTÉS:
A lisztben elmorzsoljuk az élesztőt, hozzáadjuk a kristálycukrot, a sót és az olívaolajat, majd 300 ml langyos vízzel összegyúrjuk a tésztát. Egy nagy tálba tesszük, letakarjuk és meleg helyen kb. 1 órán át kelesztjük. A tésztát 3 részre osztjuk és mindegyiket kb. 2 mm vastagságú köralakra nyújtjuk. Az első tésztakört egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük és megkenjük 2 - 3 ek. pestóval. Ráhelyezzük a második kör tésztát, ismét megkenjük 2 - 3 ek. pestóval, majd lefedjük a harmadik tésztakörrel. A közepén elhelyezünk egy kis méretű, kerek csészét. A csészétől kiindulva a tésztát először négy részre vágjuk, majd ezeket további négy csíkra, hogy végül egy 16 sugarú virágmintát kapjunk. A két-két szomszédos szálat kifelé egybefonjuk, majd a végeket jól összenyomjuk. 1 egész tojást felverünk és megkenjük vele a virágot. 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 55 perc
(előkészítés: 30 perc, sütés: 25 perc, kelesztés: 1 óra)
közepes **8 adag**

© Becca Crawford & Raufeld Medien

A HAGYOMÁNYOS: SVÁJCI SAJTTAL, UBORKÁVAL, SZALONNÁVAL ÉS HAGYMÁVAL

A GYÜMÖLCSÖS: CAMEMBERT SAJTTAL, KÖRTÉVEL, SONKÁVAL ÉS PEKÁNDIÓVAL

A VEGETÁRIÁNUS: GOUDA SAJTTAL, HÉJÁBAN FŐTT BURGONYÁVAL, FOKHAGYMÁVAL ÉS TEJFÖLLEL

Raclette

HOZZÁVALÓK:
400 g CUCINA NOBILE pizzatészta, MILFINA teavaj, ízlés szerint feltétek

ELKÉSZÍTÉS:
A pizzatésztát akkora darabokra vágjuk, amekkorák belefférnek a kis raclette-serpenyőkbe. A serpenyőket vékonyan kivajazzuk, és kibéleljük őket a pizzatésztával. A tésztákat kedvünk szerint megszórjuk különböző feltétekkel és sajttal, majd megsütjük a raclette-serpenyőkben.
TIPP: A forró serpenyőben sült ropogós harapnivalók miniszendvicsekként is rendkívül finomak.

Elkészítési idő: kb. 15 perc
(előkészítés: 10 perc, sütés: 5 perc)
könnyű **8 adag**

Hideg sertéssült tormás szósszal

HOZZÁVALÓK:
A SERTÉSSÜLTHÖZ: 1 kg HÚSMESTER sertéskaraj, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 fej vöröshagyma, 2 darab sárgarépa, 200 g zeller, 125 ml száraz fehérbor, 250 ml alaplé LE GUSTO erőlevesízű kockából

A TORMÁS SZÓSZHOZ: 2 fej vöröshagyma, 1 ek. MILFINA teavaj, 200 ml száraz fehérbor, 400 ml MILFINA habtejszín, 300 g LE GUSTO csemege torma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, MÜHLENGOLD étkezési keményítő

ELKÉSZÍTÉS:
A sertéskarajt ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük, majd egy kizsírozott sütőedénybe helyezzük. A vöröshagymát, a sárgarépát és a zellert megtisztítjuk, felkockázzuk, a hús köré rendezzük és 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 2 órán keresztül lefedve sütjük. Az első 20 perc sütést követően meglocsoljuk a húst 125 ml fehérborral, a 250 ml alaplevet pedig a hátralevő sütési idő alatt, apránként öntjük a sülthöz. Amikor a hús elkészült, hűlni hagyjuk, majd fóliába csomagolva egy éjszakára a hűtőszekrénybe tesszük.
A tormás szószhoz a vöröshagymát meghámozzuk, felaprítjuk és 1 ek. vajon megpároljuk. Felöntjük 200 ml fehérborral, felforraljuk, majd hozzáadunk 400 ml tejszínt, és kb. 10 percen keresztül alacsony lángon tovább forraljuk. Leszűrjük, majd hozzákeverünk 300 g csemege tormát, sóval és borssal ízesítjük, végül ismét felforraljuk. Szükség esetén keményítővel sűrítjük. A hideg sültet vékony szeletekre vágva a tormás szósszal kínáljuk.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 45 perc
(előkészítés: 20 perc, sütés: 2 óra, főzés: 25 perc)
könnyű **8 adag**

Sütőtökkrémleves
tökmaggal és cheddaros croutonnal

ÍNYCSIKLANDÓ, VÁLTOZATOS, SZÍNES
Sütőtök
34

HOZZÁVALÓK:
1 ek. CASTELLO olívaolaj, 1 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2 kg sütőtök, 1 l alaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, ízlés szerint LE GUSTO őrölt szerecsendió, tengeri só és őrölt fekete bors, 125 ml MILFINA habtejszín, 1 darab AZON MELEGÉBEN kovászos cipó, kevés CASTELLO olívaolaj, 100 g cheddar, 1 csomag HAPPY HARVEST héj nélküli tökmag

ELKÉSZÍTÉS:
A megtisztított és durvára vágott vöröshagymát és fokhagymát egy nagyobb fazékban kevés olívaolajon megdinszteljük, majd felöntjük az alaplével. A sütőtököt megtisztítjuk, feldaraboljuk és az alaplébe tesszük. Közepes lángon kb. 30 perc alatt a tököt puhára főzzük, majd botmixer segítségével pürésítjük. Szerecsendióval, sóval, borssal ízesítjük, hozzáadjuk a tejszínt és még egyszer felforraljuk. A cipót kis kockákra vágjuk, sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, kevés olívaolajjal meglocsoljuk és 210 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 - 12 perc alatt ropogósra sütjük. Félidőben reszelt cheddart szórunk a tetejére és ráolvasztjuk. A tökmagot egy száraz serpenyőben megpirítjuk. A sütőtökkrémlevest a frissen elkészített cheddaros croutonnal, ill. a pirított tökmaggal kínáljuk.
TIPP: A levest egy kivájt sütőtökben is tálalhatjuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 10 perc
(előkészítés: 15 perc, főzés: 45 perc, sütés: 10 perc)

könnyű **4 fő részére**

Csirkés töltött sütőtök

fodros kellel, kuszkusszal és csicseriborsóval

HOZZÁVALÓK:
1 nagy sütőtök
A TÖLTELÉK HÚSOS RÉSZÉHEZ:
500 g HÚSMESTER csirkemellfilé, 4 ek. CASTELLO olívaolaj, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 mk. LE GUSTO kakukkfű, 1 mk. LE GUSTO majoranna, 1 gerezd zúzott fokhagyma
A TÖLTELÉK ZÖLDSÉGES RÉSZÉHEZ:
1 fej fodros kel, 400 g NATURE'S GOLD csicseriborsó-konzerv, 2 tk. CASTELLO olívaolaj, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 1 - 1 tk. LE GUSTO oregánó, kakukkfű, szárított zsálya, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 200 g főtt kuszkusz, 1 darab NATUR AKTIV bio narancs, 1 csomag HAPPY HARVEST héj nélküli tökmag megpirítva, a díszítéshez: 1 darab gránátalma

ELKÉSZÍTÉS:
A csirkemellet megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk. Az olívaolajat összekeverjük a fűszerekkel és a zúzott fokhagymával, majd alaposan bedörzsöljük vele a húst és fél órát pihentetjük. A sütőtököt félbevágjuk és kimagozzuk, majd a vágott felével lefelé egy sütőedénybe helyezzük és ráöntünk egy nagy pohár vizet, hogy a sütőtök sütés közben ne száradjon ki. 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30 - 40 percig sütjük, amíg a villát könnyedén át tudjuk szúrni a sütőtökön, majd hűlni hagyjuk. A csirkemellet nagy lángon kb. 6 - 7 perc alatt egy kiolajozott, forró serpenyőben megpirítjuk és félretesszük. A fodros kelt megtisztítjuk és durvára vágjuk. A leöblített csicseriborsót egy nagy serpenyőben, kevés olajon kb. 5 percen át pirítjuk, majd hozzákeverjük a zúzott fokhagymát, az oregánót, a kakukkfüvet és a zsályát. Pár percig tovább pirítjuk, amíg el nem kezdjük érezni az illatát. Hozzákeverjük a kelt és további 3 - 4 percig főzzük, amíg a levelek összeesnek. Közepes lángon hozzáadjuk a lepirított csirkemelldarabokat, a főtt kuszkuszt, a narancs lereszelt héját és kifacsart levét, valamint a pirított tökmagot. A sütőtök húsából kikanalazunk annyit, hogy elférjen a töltelék, megtöltjük, majd 10 percre visszahelyezzük a sütőbe, míg a teteje enyhén megpirul. Gránátalmamagokkal díszítve tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 50 perc
(előkészítés: 30 perc, pihentetés: 30 perc, sütés: 50 perc)
közepes **6 fő részére**

Sütőtökös crème brûlée parmezán-krékerrel

HOZZÁVALÓK:
A CRÈME BRÛLÉE-HEZ:
150 g sütőtök, 1 tk. LE GUSTO oregánó, 200 ml MILFINA tej, 2 darab GOLDLAND tojás, 200 ml MILFINA habtejszín, 1 ek. CUCINA NOBILE Grana Padano (reszelt olasz keménysajt), ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 ek. HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor
A PARMEZÁN-KRÉKERHEZ:
50 g CUCINA NOBILE Grana Padano (reszelt olasz keménysajt), ízlés szerint LE GUSTO őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A sütőtököt megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt puhára sütjük. Egy tálba tesszük, hozzáadjuk az oregánót és a tejet, majd egy botmixer segítségével pürésítjük. A két tojássárgáját, a tejszínt és a reszelt sajtot hozzákeverjük a püréhez, ízlés szerint sóval, borssal fűszerezzük, majd kis méretű sütőtálkákba töltjük. Egy magas falú tepsibe forró vizet öntünk, belehelyezzük a sütőtökpürés tálkákat és 160 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük. A reszelt sajtból kis kupacokat halmozunk egy sütőpapírral bélelt tepsire, legalább 1 cm távolságra egymástól, majd 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 3 - 5 percig sütjük, aztán hűlni hagyjuk őket. Kivesszük a tálkákat a sütőből, a pürék tetejét megszórjuk nádcukorral és egy konyhai zsebsárkány segítségével karamellizáljuk, majd a krékerrel tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 15 perc
(előkészítés: 45 perc, sütés: 30 perc)
nehéz **4 fő részére**

Fogások
4 főre
2000
forint
alatt

Gofriszendvics

HOZZÁVALÓK:

A GOFRIHOZ:

100 g MILFINA teavaj, ½ tk. LE GUSTO tengeri só, 3 darab GOLDLAND tojás, 150 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, 1 csapott tk. BELLA sütőpor, 1 ½ tk. porcukor, 70 ml MILFINA tej, 50 g cheddar reszelve, 2 ek. CASTELLO olívaolaj a sütéshez

A TÖLTELÉKHEZ:

1 üveg CARLONI pesto, 2 darab paradicsom, 250 g CARLONI mozzarella, 10 szelet sonka, néhány levél friss bazsalikom

ELKÉSZÍTÉS:

A gofri elkészítéséhez a szobahőmérsékletű vajat habosra keverjük. Hozzáadjuk a sót és egyenként a tojásokat, majd jól összedolgozzuk. A finomliszttel összekeverjük a sütőport és a porcukrot, majd a tejjel felváltva a tésztához adjuk, végül a reszelt sajtot is belekeverjük. A gofrisütőt felmelegítjük, majd olajjal vékonyan kikenjük és a gofrikat ropogósra sütjük. A kihűlt gofrikat szendvics módjára rétegezzük: először 1 evőkanál pestóval megkenjük, majd egy-egy szelet paradicsomot, mozzarellát és sonkát, ill. bazsalikomlevelet helyezünk rá, végül egy másik szelet gofrival lefedjük és azonnal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 45 perc
(előkészítés: 30 perc, sütés: 15 perc)

könnyű **10 gofri**

Édesburgonyás quiche kesudióval és sajtkockákkal

HOZZÁVALÓK:

150 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, 30 ml víz, 75 g MILFINA teavaj, 400 g édesburgonya, 50 g HAPPY HARVEST kesudió, 150 g koktélparadicsom, 1 csomag frankfurti virsli, 150 g póréhagyma, 150 g vöröshagyma, 2 ek. CASTELLO olívaolaj, 150 g MILFINA dán fehérsajt, 2 darab GOLDLAND tojás, 100 ml MILFINA főzőtejszín

ELKÉSZÍTÉS:

A finomlisztet, a sót, a vizet és a szobahőmérsékletű vajat egy tálba tesszük és gyors mozdulatokkal tésztává gyúrjuk. A tésztát fóliába csomagolva kb. 1 órára a hűtőszekrénybe helyezzük. Ezalatt az édesburgonyát meghámozzuk és vékonyan felszeleteljük. A kesudiót nagyobb darabokra, a koktélparadicsomokat negyedekre, a virslit pedig vékony karikákra vágjuk. A póréhagymát és a vöröshagymát megtisztítjuk, feldaraboljuk és egy serpenyőben az olajon üvegesre pirítjuk. A sajtkockákat egy tálban összetörjük, hozzáadjuk a tojásokat, a főzőtejszínt, a megdinsztelt vörös- és póréhagymát, a felszeletelt édesburgonyát, a kesudiót, a koktélparadicsomot és a virslit, majd jól összekeverjük. A sütőformát kivajazzuk és kilisztezzük. A tésztát lisztezett felületen akkorára nyújtjuk, hogy a sütőformát a szélével együtt kitöltse. A formát kibéleljük a tésztával, és a tetejét egy villával többször megszurkáljuk. A quiche töltelékét ismét elkeverjük, sóval és borssal ízesítjük, majd egyenletesen elterítjük a tésztán és a 170 °C-ra előmelegített sütőben kb. 35 percig sütjük. Ha elkészült, hűlni hagyjuk, majd felvágjuk és langyosan tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 5 perc
(előkészítés: 30 perc, pihentetés: 1 óra, sütési idő: 35 perc)

könnyű **4 fő részére**

Mandulapestós tőkehalfilé spenótos csicserisalátával

HOZZÁVALÓK:

250 g NATURE'S GOLD csicseriborsó, 300 g friss bébispenót, 2 gerezd fokhagyma, 2 ek. CASTELLO olívaolaj, 20 ml BELLA citromlé, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 800 g ALMARE SEAFOOD alaszkai tőkehalfilé, 1 darab gránátalma, 1 üveg CARLONI pesto

ELKÉSZÍTÉS:

A csicseriborsót és a spenótot leöblítjük, a fokhagymát megtisztítjuk és felaprítjuk. A csicseriborsót egy serpenyőben az olívaolajon felmelegítjük a fokhagymával együtt, majd hozzáadjuk a spenótot és néhány perc alatt lepirítjuk, citromlével, sóval és borssal ízesítjük. A fagyaszott tőkehalfiléket kiolvasztjuk, leöblítjük, majd konyhai papírtörlővel szárazra töröljük. A szeleteket vékonyan bekenjük olívaolajjal, ízlés szerint sóval, borssal fűszerezzük, majd sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. 205 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt készre sütjük. A kihűlt csicseriborsó-salátához hozzákeverjük a gránátalmamagokat. A frissen sült halfilét a salátaágyon tálaljuk, tetejét megkenjük pestóval.

Elkészítési idő: kb. 45 perc
(előkészítés: 30 perc, sütési idő: 15 perc)

könnyű **4 fő részére**

TIPP:
A TÉSZTÁT DURVÁRA VÁGOTT CSOKOLÁDÉDARABOKKAL IS GAZDAGÍTHATJUK!

Fűszeres kuglóf narancsteás cukormázzal

HOZZÁVALÓK:

A KUGLÓFHOZ:

3 darab NATUR AKTIV bio narancs, 370 g MILFINA teavaj, 300 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 2 csomag BELLA vanillincukor, ½ tk. LE GUSTO tengeri só, 6 darab GOLDLAND tojás, 450 g HAPPY HARVEST búza finomliszt, 100 g SWEET VALLEY mazsola, 1 csomag BELLA sütőpor, 3 tk. LE GUSTO őrölt fahéj, ½ tk. LE GUSTO őrölt szerecsendió

A CUKORMÁZHOZ:

100 ml víz, 1 filter MR. PERKINS narancsízű gyümölcstea, 300 g porcukor, 50 g SNACK FUN natúr pisztácia és ízlés szerint narancsszeletek a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS:

A narancsokat forró vízben megmossuk, a héjukat lereszeljük és a narancslevet kipréseljük. A kuglófformát kivajazzuk. A tészta elkészítéséhez a szobahőmérsékletű vajat, a kristálycukrot, a vanillincukrot, a lereszelt narancshéjat és a sót habosra keverjük, majd egyenként hozzáadjuk a tojásokat. A lisztet az apróra vágott mazsolával, a sütőporral, az őrölt fahéjjal és a szerecsendióval összekeverjük és a narancslével felváltva evőkanalanként hozzádolgozzuk a tojásos masszához. A tésztát a kuglófformába öntjük és a 160 °C-ra előmelegített sütőben kb. 70 perc alatt készre sütjük. 20 perc pihentetés után kifordítjuk a kuglófot a formából és megvárjuk, amíg teljesen kihűl.

A máz elkészítéséhez a teafiltert leforrázzuk és kb. 8 percig áztatjuk. Az átszitált porcukorhoz annyi teát keverünk, míg egyenletes cukormázat kapunk. A kuglófot leöntjük a cukormázzal és a meghámozott, apróra vágott pisztáciával, valamint a narancsszeletekkel díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 3 óra 20 perc
(előkészítés: 20 perc, sütés: 70 perc, pihentetés: 1 óra 50 perc)

közepes **4 fő részére**

Tökmagos hókifli

HOZZÁVALÓK:
A TÉSZTÁHOZ:
200 g HAPPY HARVEST búza finomliszt,
150 g HAPPY HARVEST héj nélküli tökmag megdarálva, 50 g porcukor, 150 g MILFINA teavaj,
1 darab GOLDLAND tojássárgája
A DÍSZÍTÉSHEZ:
200 g CHOCEUR fehér csokoládé

ELKÉSZÍTÉS:
Egy tálban összekeverjük a lisztet, a finomra darált tökmagot és a porcukrot, majd hozzáadjuk a hideg, apró kockákra vágott vajat és végül a tojássárgáját. Gyors mozdulatokkal omlós tésztává gyúrjuk és kb. fél órára, frissen tartó fóliába csomagolva, a hűtőszekrénybe helyezzük. Egy enyhén lisztezett munkalapon a tésztából kb. 2 cm vastagságú rudakat formázunk, melyeket kb. 8 cm hosszúságú darabokra vágunk és kifliformára hajtunk. A kis kifliket, egymástól némi távolságot tartva, egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük és 160 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt készre sütjük. A díszítéshez vízgőz felett megolvasztjuk a fehér csokoládét és a tökmagos kiflik csúcsait belemártjuk, majd egy süteményrácsra helyezzük őket, míg a fehércsokoládé-máz megdermed.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 30 perc, pihentetés: 30 perc, sütés 15 perc, díszítés: 15 perc)
könnyű **kb. 50 darab**

Avokádós lencsesaláta

HOZZÁVALÓK:
A SALÁTÁHOZ:
530 g HAPPY HARVEST lencse, 1 darab NEKÜNK ÉRETT avokádó, ½ palermo paprika, ½ alma, 1 fej lila hagyma, ízlés szerint friss metélőhagyma, petrezselyemzöld és LE GUSTO tengeri só, 1 darab citrom
AZ ÖNTETHEZ:
200 g MILFINA natúr joghurt, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 2 ek. LOMEE ételecet, 4 ek. CASTELLO olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:
A lencsét átválogatjuk, leöblítjük és 2 órán keresztül kétszeres mennyiségű hideg vízben áztatjuk, majd ugyanabban a vízben egy kevés sóval puhára főzzük, végül leszűrjük és hűlni hagyjuk. Az avokádót kimagozzuk, a húsát feldaraboljuk. A palermo paprikát és az almát megmossuk, a lila hagymát megpucoljuk és mindegyiket apró kockákra vágjuk. Egy tálban összekeverjük a kihűlt lencsével, a megmosott és felaprított friss metélőhagymával, ill. petrezselyemzölddel. Az öntethez a natúr joghurtot sóval, borssal ízesítjük és összekeverjük az ételecettel, valamint az olívaolajjal. A dresszinget a lencsesalátára öntjük és citromgerezdekkel tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 45 perc
(előkészítés: 15 perc, áztatás: 2 óra, főzés: 30 perc)
könnyű **4 fő részére**

Chili con carne lasagne

HOZZÁVALÓK:
600 g HÚSMESTER darált sertéshús, 60 ml CASTELLO olívaolaj, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, őrölt fekete bors és chilipehely, 2 fej vöröshagyma,
1 l CARLONI passzírozott paradicsom,
220 g NATURE'S GOLD morzsolt csemegekukorica,
255 g NATURE'S GOLD vörösbab, 250 g lasagne tésztalap, 150 g MILFINA tejföl, 250 g MILFINA trappista sajt

ELKÉSZÍTÉS:
A darált húst egy serpenyőben az olívaolajon megpirítjuk, ízlés szerint sóval, borssal és chilipehellyel fűszerezzük. Hozzáadjuk a megtisztított és apró kockákra vágott vöröshagymát, majd rövid ideig tovább pirítjuk. Hozzáöntjük a passzírozott paradicsomot és közepes lángon, időnként megkeverve, kb. 40 percig főzzük. A csemegekukorica és a vörösbab konzervek levét leöntjük, a konzerveket a raguhoz adjuk és még kb. 5 percen keresztül főzzük. Amennyiben szükséges, tovább fűszerezzük. Egy hőálló tálat kikenünk olívaolajjal, majd a tésztalapokat és a chili con carnét felváltva a tálba rétegezzük úgy, hogy legfelül tésztalapok legyenek. A tejfölt egy kis sóval csomómentesre keverjük, a trappista sajtot lereszeljük. A legfelső lasagnelapokat megkenjük a tejföllel és megszórjuk a reszelt sajttal, majd 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 45 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 50 perc
(előkészítés: 20 perc, főzés: 45 perc, sütés: 45 perc)
könnyű **4 fő részére**

Köszönjük, hogy az
ALDI-t választotta!
MÉSZÁROS PÁL
SZEKSZÁRDI
SUTTOGÓ
CUVÉE
GRANDE
ALBERONE
ROSÉ ITALIA
Válogasson karácsonykor is
gondosan kialakított borkínálatunkból!
vinotéka
VÁLASSZA A MINŐSÉGET!